

PELATIHAN PENINGKATAN HIGIENITAS DAN KEAMANAN PANGAN PADA UMKM MAKANAN BERBASIS HASIL LAUT DI TAMBAKLOROK, SEMARANG UTARA

Christiana Retnaningsih¹, Berta Berti Retnawati², Meiliana³

¹Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Katolik Soegijapranata
nik@unika.ac.id

² Program Studi Manajemen, Universitas Katolik Soegijapranata
berta@unika.ac.id

³Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Katolik Soegijapranata
meiliana@unika.ac.id

Abstract- Semarang is a coastal city known for processed seafood. The production of processed food produced by the Tambaklorok food MSMEs varies greatly, such as smoked fish, shrimp paste, fish nuggets, fried anchovies and others. Not all food processors pay attention to food hygiene and safety in the food processing process. For this reason, it is necessary to provide guidance and assistance to food MSMEs in Tambaklorok so that the products produced meet safe and healthy quality standards for consumption. The approach was taken by creating a discussion forum with food business actors, followed by training and guidance for food businesses and it was hoped that they could apply it in the food production process that they made.

I. PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Makanan olahan berbasis hasil laut seperti ikan asap, ikan asin, terasi, pengeringan rebon dan lain-lain banyak dilakukan oleh para ibu di daerah Tambakrejo, Tambaklorok, Semarang Utara. Pengolahan makanan tersebut dapat dilakukan oleh banyak orang karena tidak memerlukan teknologi pengolahan yang canggih/rumit dan umumnya pengetahuan pengolahannya didapatkan secara turun temurun. Hasil pengamatan di lapangan menunjukkan bahwa proses pengolahan ikan yang dilakukan ternyata masih cukup banyak kekurangan dilihat dari standar higien dan keamanan pangan. Untuk itu perlu ada beberapa hal yang perlu

ditingkatkan seperti standarisasi proses produksi supaya diperoleh kualitas produk yang konsisten serta higienitas dalam proses pengolahannya. Makanan adalah kebutuhan pokok manusia untuk memenuhi kebutuhan gizi guna mendukung kesehatan tubuh. Akan tetapi sebelum makanan tersebut dikonsumsi perlu dipastikan keamanan dari makanan tersebut sehingga bermanfaat bagi tubuh. Salah satu yang berperan dalam mendukung terciptanya keamanan pangan adalah penyiapan makanan secara higienis baik oleh penjamahnya (pengolah makanan), peralatan dan fasilitas yang digunakan. Contoh pengolahan ikan tepung setelah digoreng yang tidak memperhatikan aspek higienis dan keamanan pangan terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Penempatan/penirisan ikan tepung goreng di atas kertas Koran (tidak disarankan)

Ikan yang telah digoreng sebaiknya tidak ditempatkan/ditiriskan di atas kertas koran, karena pada kertas koran tersebut terdapat banyak tinta dari tulisan maupun gambar dan pada tinta tersebut terkandung logam timbal (Pb) yang merupakan salah satu jenis logam berat. Dampak negatif asupan timbal yang berlebihan akan mengganggu kesehatan seperti pening, mual, kadar hemoglobin (Hb) rendah, anemia, dll. Adapun batas maksimal toleransi Pb adalah kurang dari 0,3 ppm (mg/kg). Dengan demikian disarankan untuk usaha ikan goreng agar diperoleh produk yang kering maka digunakan *spiner*. Manfaat penirisan produk olahan pangan dengan proses penggorengan hingga tiris yaitu kandungan lemaknya rendah sehingga tidak cepat tengik, renyah, tampilannya menarik dan lebih menyehatkan konsumen.

Ikan asap dari ikan manyung, ikan sembilang maupun ikan pari memiliki cita rasa yang khas dan lezat misalnya bila dibuat sambal, dimasak dengan terong, tempe dan santan. Namun sesungguhnya pada ikan asap yang proses pengasapannya menggunakan tempurung/batok kelapa atau kayu relatif tidak aman bagi pengasapnya maupun produk ikan asapnya. Hal tersebut dikarenakan pada asap yang terbentuk dari pembakaran tempurung mengandung

senyawa *benzopirene* yang merupakan senyawa potensi karsinogenik. Tempat pemotongan dan proses pengasapan ikan pada salah satu UMKM di Tambaklorok dapat dilihat pada Gambar 2 dan 3.



Gambar 2. Tempat pemotongan ikan yang akan diasap

B. Permasalahan

Pengetahuan terhadap keamanan pangan yang dimiliki oleh mitra (UMKM) makanan berbasis hasil laut masih terbatas. Demikian pula dalam proses produksi, mereka umumnya belum memiliki standar terkait dengan higienitas dan keamanan pangan. Hal tersebut dapat menjadi pembatas pula dalam memasarkan produknya

C. Tujuan

Meningkatkan pemahaman pelaku usaha makanan terhadap pentingnya higienitas dan keamanan pangan dalam memproduksi makanan.



Gambar 3. Proses pengasapan ikan

II. METODE

Untuk membantu mengatasi permasalahan mitra (UMKM makanan berbasis hasil laut) dilakukan beberapa kegiatan pengabdian kepada mitra, antara lain:

1. Membuat FGD (*focus group discussion*) untuk mengetahui permasalahan mitra dan menentukan solusi yang dilakukan
2. Mengunjungi tempat kegiatan produksi makanan yang dilakukan oleh mitra dan melihat proses produksinya.
3. Membuat pelatihan pengolahan makanan mencakup higienitas dan keamanan pangan

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pelaksanaan awal kegiatan pengabdian dilakukan diskusi bersama mitra UMKM makanan berbasis hasil laut. Pada kegiatan tersebut hadir sekretaris KUB (kelompok usaha bersama) Minakarya yaitu ibu Sittatun dan juga pendamping mitra yang sudah lama beraktivitas mendampingi banyak UMKM makanan dan lainnya di daerah Tambaklorok yaitu Lembaga Pendamping Usaha Buruh Tani dan Nelayan (LPUBTN), terlihat pada Gambar 4 dan 5.



Gambar 4. Diskusi bersama mitra dan pendamping UMKM makanan berbasis hasil laut



Gambar 5. Diskusi bersama mitra
dan pendamping UMKM
makanan berbasis hasil laut



Gambar 6. Tempat penjemuran udang kecil

Dalam kegiatan pengabdian kepada UMKM makanan ini juga melibatkan LPUBTN agar kegiatan yang diberikan kepada mitra tidak tumpang tindih serta berusaha melengkapi mitra dari sisi pengetahuannya. Selain itu diharapkan LPUBTN dapat terus mendampingi bila kegiatan pengabdian ini berakhir. Pada saat pengamatan di lapangan juga tampak beberapa pelaku usaha rebon sedang mengeringkan udang kecil di pinggir sungai (Gambar 6)..

Tempat penjemuran/pengeringan udang kecil sudah cukup baik, dengan sarana tanggul sungai yang sudah diplester dengan lebar 5 meter kemudian mitra menempatkan alas dari jaring yang rapat untuk tempat udang kecil segar. Waktu pengeringan udang kecil untuk menjadi rebon bila matahari terik sekitar 4-5 jam dan udang kecil tersebut perlu dibalik-balik supaya cepat kering. Disarankan digunakan sapu lidi khusus dan bersih yang digunakan untuk membalik-balik udang kecil tersebut supaya rebon yang dihasilkan bersih.

Ikan asap merupakan salah satu produk andalan dari Tambaklorok. Pengasapan ikan menggunakan jenis ikan yang banyak ditangkap sehingga jenis ikan

yang diasap menjadi bervariasi, seperti ikan manyung, ikan sembilang, dan ikan pari. Proses pengasapan pada semua jenis ikan dilakukan dengan cara yang sama, umumnya ikan diletakkan di atas *tray*/alat pemanggang dari logam dan diasapi dari tempurung kelapa yang dibakar. Proses tersebut berlangsung sekitar 60 menit dan produk yang dihasilkan masih relatif tinggi kadar airnya (Gambar 7)



Gambar 7. Mengunjungi mitra dengan usaha ikan asap

Pada Gambar 7 terlihat bahwa pelaku usaha (ibu Sukarti) tidak menggunakan masker, hal tersebut dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada pelakunya. Proses pengasapan ikan dapat menimbulkan senyawa *Polycyclic Aromatic Hydrocarbons* (PAHs) yang memiliki potensi karsinogenik. Selain itu pembuat ikan asap juga tidak memakai celemek/apron yang berguna untuk melindungi pakaiannya dan mencegah kontaminasi silang. Akan tetapi untuk menjaga higien pada produk yang dihasilkan, ibu Sukarti sudah memakai tutup kepala dan kuku tangannya selalu terpotong pendek.

Berdasarkan FGD dan hasil pengamatan ditempat usaha mitra, maka dilanjutkan dengan pelatihan higienitas dan keamanan pangan pada pelaku usaha makanan berbasis hasil laut dari Tambaklorok (Gambar 8)



Gambar 8. Suasana kegiatan pelatihan higienitas dan keamanan pangan pada UMKM makanan berbasis hasil laut dari Tambaklorok.

Kegiatan pelatihan higien dan keamanan pangan perlu agar produk makanan dari UMKM aman dikonsumsi, memiliki tampilan menarik dan cita rasa yang enak. Sarana produksi, lingkungan dan penjamah makanan yang memperhatikan kebersihan akan berimbas pada mutu produk makanan yang dihasilkan. Diharapkan dengan kesadaran yang tinggi dari UMKM makanan dalam mempraktekan higienitas dan keamanan pangan pada semua aspek yang berkaitan dengan pengolahan pangannya (air yang digunakan,

sarana&peralatan, ruang tempat usaha, penjamah / pengolah makanan) maka dapat meningkatkan nilai tambah pada produk semakin besar.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil diskusi/FGD bersama mitra dan kunjungan ke lokasi usaha UMKM makanan berbasis hasil laut dan dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan higienitas dan keamanan pangan, para pelaku usaha menjadi paham cara mengolah makanan yang benar supaya dihasilkan makanan yang aman untuk dikonsumsi. Kebersihan menjadi salah satu aspek utama dalam usaha makanan. Kebersihan tersebut mencakup penjamah makanan, sarana dan peralatan yang digunakan, lingkungan tempat usaha, sarana penyajian makanan, dll., supaya diperoleh produk yang berkualitas dan sehat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada RISTEK DIKTI Th. Anggaran 2019 (No. SK:010/L6/AK/SP2H/PPM/2019) yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada UMKM makanan di Tambaklorok melalui Program Kemitraan Masyarakat dan LPPM

Universitas Katolik Soegijapranata yang telah mendukung dan memfasilitasi kegiatan pengabdian ini.

Terimakasih kepada mahasiswa (Riawati, Angela Saraz, Egi Puteri dan Fransiska) yang telah terlibat dalam kegiatan pengabdian pada UMKM makanan di Tambaklorok.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagenda, D. K. & K. Yamazaki. (2011). Food-borne pathogens in seafood and their control. dalam Alasalvar, C., F. Shahidi, K. Miyashita & U. Wanasundara (Editor). Handbook of Seafood Quality, Safety, and Health Applications. Blackwell Publishing Ltd. Oxford, UK.
- Clute, M. (2009). Food Industry Quality Control System. CRC Press. Boca Raton.
- Deshpande, S.S (2002). Handbook of Food Toxicology. Marcel Dekker. Inc
- Gil, M. I., M. V. Selma, F. Lopez-Galvez & A. Allende. (2009). Fresh-cut product sanitation and wash water disinfection: Problems and solutions. International Journal of Food Microbiology, 134 (1-2): 37 – 45.
- Huang, Y.R., Shiau, C.Y., Hung, Y.C and Hwang, D.F. (2006). Change of hygienic quality and freshness in tuna treated with electrolyzed water and carbon monoxide gas during refrigerated and frozen storage. Journal of Food Science 71(4): 127-133.